

MANUAL DE INSTRUCCIONES
OLLA A PRESION
ED-805

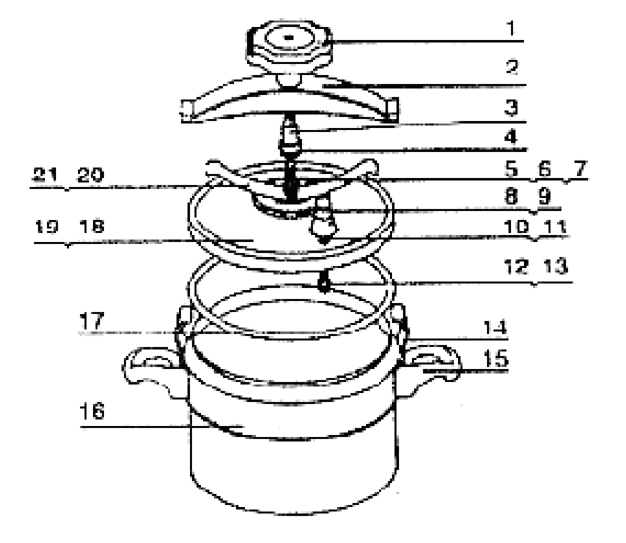
PLACE PICTURE HERE

ESTIMADO CLIENTE
Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual, y guardelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***



IDENTIFICACION DE PARTES

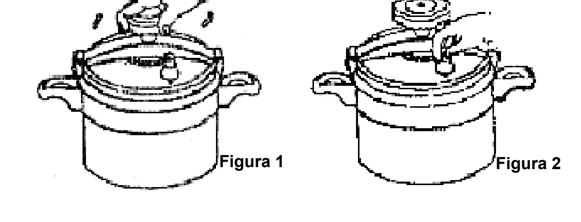
1. Perilla
2. Sujetador
3. Perno del sujetador
4. Rodamiento
5. Tornillo Guía
6. Espaciador central
7. Tuerca central aseguradora
8. Válvula limitadora de presión
9. Resorte asegurador
10. Base de la válvula
11. Arandela
12. Tuerca anti obstrucciones
13. Espaciador
14. Orejas
15. Manijas
16. Cuerpo
17. Empaque
18. Tapa
19. Espaciador Grande
20. Espaciador Superior
21. Resorte de deslizamiento



OPERACION

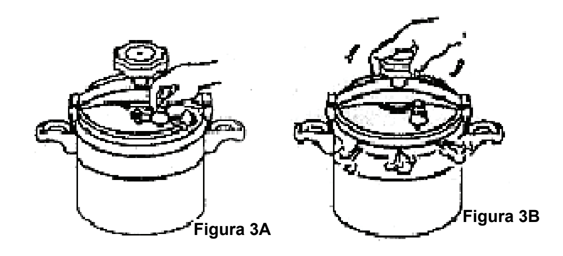
I. Cierre la olla
Primero gire la perilla a la izquierda. Deje que el sujetador recaiga sobre la tapa. Luego coloque la tapa sobre el cuerpo de la olla entre las orejas. Acople la tapa contra el cuerpo. El sujetador y las orejas deben quedar alineados.
Gire la perilla hacia la derecha. Permita que el sujetador ascienda hasta tocar las orejas con sus dos extremos. Asegúrese de hacerlo firmemente. Finalmente, apriete la tapa al cuerpo girando una o dos veces. (360°). Mientras cocina, si ve algún escape de vapor en el cierre de la tapa, libere todo el vapor y luego apriete de nuevo la tapa hasta no dar lugar a más escapes. (Fig. 1)

II. Coloque la válvula limitadora de presión.
La válvula debe ser colocada verticalmente sobre la base de ésta. (Fig. 2)



III. Reduzca la presión y abra la tapa.

Gentil y lentamente, levante la válvula limitadora de presión, libere el vapor en la olla poco a poco. Es una forma segura de reducir la presión. (Fig. 3A)
Otra forma de reducir la presión es girar la perilla poco a poco para que el vapor salga gradualmente a una escala pequeña. Retire la tapa cuando el sujetador haya finalmente descendido. (Fig. 3B)



PRECAUCIONES Y MANTENIMIENTO

1. Mientras cocina caldo, y ve que la válvula libera vapor continuamente, debe apagar para prevenir que el caldo sea expulsado a través de los agujeros. Pronto tendrá suficiente experiencia para usarlo.
2. El volumen máximo de alimento en cocción al mismo tiempo, está restringido. Toda comida que se expanda, produzca burbujas cuando se cocina, como el arroz o fríjoles, No debe superar los dos tercios de la capacidad total de la olla.
3. La presión de trabajo. Si todos los tipos de productos es 80Kpa. La válvula no es canjeable. Solo la válvula relativa, se aplica a ciertos tipos de olla. Nunca deje la válvula cargarse hasta obstaculizarse. Sus agujeros deben estar siempre limpios.
4. El perno, perno del sujetador, y rodamiento, en el centro de la tapa, han sido engrasados de fabrica. Así que lave gentilmente con una pieza de paño suave y bajo un chorro de agua en caso de ser necesario. Nunca lo sumerja en el agua durante un largo periodo de tiempo.
5. Si la olla va a ser guardada por un tiempo, asegúrese de dejarla limpia y seca para evitar que no queden restos que puedan corroerla.









Problema	Posible Causa	Solución
Escape de vapor bajo el cierre de la tapa	El cuerpo y la tapa no están debidamente apretadas, o no se acoplan apropiadamente.	Libere todo el vapor girando la perilla, y luego repita toda la operación de cierre, hasta no dejar escape.
	La válvula esta obstruida.	Abra la tapa y revise.
	Hay partículas sólidas en el empaque.	Abra la tapa y lave el empaque.
	El empaque está roto	Cámbielo por uno nuevo.
	La presione en la olla es muy alta	Apague el fuego
La válvula de trabajo no funciona	No hay suficiente agua en la olla para producir vapor.	Agregue mas agua a la olla
	La presión es muy baja	Eleve el nivel de fuego
	La base de la válvula esta tapada.	Limpie los agujeros de la válvula.
La tapa no se puede abrir	Se crea un vacío. Hay una presión negativa adentro.	Levante la válvula y permita la entrada de aire.

TIEMPOS DE COCCION

Variedad	Cantidad (Kg.)	Agua(Kg.)	Tiempo (minutos)	Grado.
Pernil de Cerdo	1.0	0.5	16 – 18	Cocido
Pollo entero	1.5	1.0	8-10	Deshuesado
Costillas	1.0	0.7	6-8	Deshuesado
Res (8cm)	1.0	0.5	12-15	Triturada
Arroz	0.5	Necesaria	3-4	Cocido
Caldo	0.25	Necesaria	2-3	Cocido

NOTAS:

1. El tiempo se calcula cuando se alcanza la presión de trabajo. (Cuando UD. Ve el vapor ser expulsado constantemente a través de la válvula.) En ese momento debe reducir el nivel de fuego.
2. El grado de cocción es calculado luego de que la olla se ha enfriado naturalmente, a presión normal. Tenga en cuenta que el estado de ebullición, se mantiene por un periodo, así se haya apagado el fuego.
3. Cada quien tiene un gusto propio. Lo enlistado anteriormente es para su referencia solamente. Esperamos que pronto adquiera la experiencia para cocer su propia comida favorita en esta olla, y escribanos para contarnos cuanto la disfruta.



LISTA DE CONTENIDO

1. Una válvula
2. Cuerpo de la olla y accesorios.
3. Tapa y accesorios
4. Manual de Operación

Segura y confiable. Sin quemaduras!
Diseñada científicamente. Bonita y llamativa.
Seguridad operacional y control de presión son puntos exentos de inspecciones de costumbre
El empaque tiene una vida útil de más de 5 años. Durable y conveniente.

PRECAUCION Y ATENCION

La manija debe ser reemplazada con regularidad y cuando sea necesario.